Eurêcook!

LOCATION-SERVICE D'APPAREILS CULINAIRES

COOKEO

CONSIGNES DE SECURITE

PRECAUTIONS IMPORTANTES

- **Utilisation, entretien et installation de l'appareil : pour votre sécurité, merci de vous référer aux différents paragraphes de cette notice ou aux pictogrammes correspondants.**
- Utilisez uniquement votre appareil en intérieur.
- Enlever l'appareil et les accessoires de l'emballages.
  Attention : conserver l'emballage intact pour le retour.
- Pour le nettoyage de votre appareil, reportez vous aux consignes données dans la notice. Vous pouvez nettoyer la cuve de cuisson et le panier vapeur à l'eau chaude savonneuse ou bien au lave-vaisselle. Nettoyez le corps de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau.
- Une mauvaise utilisation de votre appareil et de ses accessoires peut endommager l'appareil et provoquer des blessures.
- Ne touchez jamais les parties chaudes de l'appareil. Après utilisation l'élément chauffant présente une chaleur résiduelle.
- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, Compatibilité Electromagnétique, Matériaux en contact des aliments, Environnement, ...).
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
  Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Si le câble est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger. Ne remplacez pas le cordon d'alimentation fourni par un autre cordon.
- Votre appareil a été conçu pour un usage domestique seulement. Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :
  - dans des coins de cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,

- dans des fermes,
- par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
- dans des environnements de type chambres d'hôtes.

- L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Tenir l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
- Ne remplissez pas votre appareil au-delà du marquage MAX de la cuve. Ne pas remplir au-delà de la moitié de la cuve pour les aliments qui se dilatent pendant la cuisson, tels que le riz ou les légumes déshydratés, réduisez le volume d'eau pour éviter les risques de débordement.
- Veillez à respecter les recommandations relatives au volume d'alim ents et d'eau pour éviter tout débordement qui pourraitendommager l'appareil et provoquer des blessures corporelles.
- Vérifiez avant chaque utilisation que la bille de décompression et la soupape de sécurité soient propres et pas obstruées avant d'utiliser l'appareil (voir section Nettoyage et entretien).
- Ne placez aucun objet ou corps étranger dans le système de décompression. Ne remplacez pas la bille.
- Lorsque vous ouvrez le couvercle, tenez-le toujours par la poignée d'ouverture/fermeture. Positionnez vos bras dans l'alignement des poignées latérales de transport. En effet, il est possible que de l'eau bouillante reste piégée entre le support du joint d'étanchéité et le couvercle et vous risqueriez de vous brûler.
- Attention également au risque de brûlures avec la vapeur qui va sortir du produit au moment de l'ouverture. Entrouvrez d'abord le couvercle pour laisser s'échapper doucement la vapeur.
- N'essayez jamais de forcer l'ouverture du couvercle. N'ouvrez pas le couvercle tant que le produit est sous pression. Pour ce faire, référez-vous aux Instructions d'utilisation.

A FAIRE

- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil et conservez-le : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégagerait le fabricant de toute responsabilité.
- Compte tenu de la diversité des normes en vigueur, si l'appareil est utilisé dans un autre pays que celui de l'achat, le faire vérifier par une station service agrée.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange adaptées à votre modèle. Ceci est tout particulièrement important pour le joint d'étanchéité, la cuve de cuisson et le couvercle métallique.
- Faites attention à ne pas endommager le joint d'étanchéité. S'il est endommagé, faites-le remplacer dans un Centre de Service Agréé.
- Lorsque l'appareil est sous pression, déplacez-le avec précautions. Pour le déplacer, utilisez les poignées prévues à cet effet et portez des gants anti-chaleur si nécessaire. N'utilisez jamais la poignée du couvercle pour soulever l'appareil.
- Assurez-vous que l'appareil est correctement fermé avant de le faire monter en pression (voir Instructions d'utilisation).
- N'utilisez jamais l'appareil à vide, sans sa cuve ni liquide à l'intérieur de cette dernière. Ceci pourrait gravement endommager l'appareil.
- Lors de la cuisson d'une viande à peau épaisse (par exemple de la langue de boeuf), ne percez pas la peau si celle-ci paraît gonflée, une fois la cuisson terminée, vous risqueriez de vous brûler. Pensez à la percer **avant** la cuisson.
- Lors de la cuisson d'aliments à texture épaisse (pois chiches, rhubarbe, fruits confits, etc.) secouez doucement l'appareil avant de l'ouvrir, pour éviter que les aliments ne jaillissent ou que des sucs de cuisson ne giclent à l'ouverture.
- En mode dorage, attention aux risques de brûlures dûs aux projections lorsque vous ajoutez des aliments ou ingrédients dans la cuve chaude.
- Lors de la cuisson et de la libération automatique de la pression en fin de cuisson, l'appareil dégage de la chaleur et de la vapeur. Éloignez bien le visage et les mains de l'appareil à ce moment-là, pour ne pas vous brûler. Ne touchez pas le couvercle durant la cuisson.
- Veillez à ce que le dessous de la cuve de cuisson et l'élément chauffant soient toujours propres. Veillez à ce que l'élément central du plateau chauffant soit mobile.
- Servez-vous d'une cuillère en plastique ou en bois pour ne pas endommager le revêtement antiadhésif de la cuve.
- Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage. Ne pas laisser les enfants utiliser l'appareil sans surveillance.
- Si une quantité importante de vapeur est dégagée en bordure du couvercle, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation et vérifiez la propreté de l'appareil. Si nécessaire envoyez l'appareil dans un Centre de Service Agréé pour réparation.
- Si la pression est libérée en continu par la valve silencieuse de l'appareil (pendant plus de 1 minute), durant une cuisson sous pression, renvoyez l'appareil dans un centre de services agréé, pour réparation.
- Si un accident se produit, passer de l'eau froide immédiatement sur la brûlure et appeler un médecin si nécessaire.
- Veiller à l'emplacement du cordon avec ou sans rallonge, prendre toutes les précautions nécessaires afin de ne pas gêner la circulation des convives autour de la table de telle sorte que personne ne s'entrave dedans.
- Les fumées de cuisson peuvent être dangereuses pour les animaux ayant un système de respiration particulièrement sensible, comme les oiseaux. Nous conseillons aux propriétaires d'oiseaux de les éloigner du lieu de cuisson.
- Ne brancher l'appareil que sur une prise avec terre incorporée.
- Placer l'appareil sur un plan ferme.
- Toujours mettre l'appareil hors de portée des enfants.
- Rangez l'appareil lorsqu'il est refroidi.

A NE PAS FAIRE

- N'utilisez jamais l'appareil à vide, sans sa cuve ni liquide à l'intérieur de cette dernière. Ceci pourrait gravement endommager l'appareil.
- N'utilisez jamais votre appareil dans des applications autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Cet appareil n'est pas un stérilisateur. Ne l'utilisez pas pour stériliser des bocaux.
- Ne placez pas l'appareil près d'un mur ou d'un placard, la vapeur produite pouvant endommager les éléments.
- Ne placez jamais l'appareil dans un four chauffé ou sur une plaque chaude. Ne placez pas l'appareil à proximité d'une flamme nue ou d'un objet inflammable.
- Ne chauffez pas la cuve de cuisson à l'aide d'une source de chaleur autre que la plaque chauffante de l'appareil et n'utilisez jamais une autre cuve. N'utilisez pas non plus la cuve de cuisson avec d'autres appareils.
- N'utilisez pas l'appareil pour frire des aliments dans l'huile. Seul le dorage/rissolage est autorisé.
- Ne placez aucun élément (torchon ou autre) entre le couvercle et le corps de l'appareil, dans le but de garder le couvercle ouvert, cela pourrait entraîner une déformation permanente du joint d'étanchéité.
- Ne touchez jamais aux dispositifs de sécurité, excepté lors du nettoyage et de l'entretien de l'appareil, effectués conformément aux instructions fournies.
- **Ne remplissez pas votre appareil sans avoir installé sa cuve de cuisson.**
- Ne portez pas l'appareil en le tenant par les poignées de la cuve amovible. Utilisez toujours les deux poignées latérales situées sur le corps de l'appareil en utilisant des gants anti-chaleur si l'appareil est chaud. Pour plus de sécurité, assurez-vous que le couvercle est verrouillé avant tout transport.
- Ne coupez jamais les aliments directement dans la cuve de cuisson.
- N'utilisez pas l'appareil en plein air.
- Ne dépassez jamais la quantité maximum indiquée dans la notice.

Conseils/informations

- L'appareil cuit les aliments sous pression, dans deux modes différents : basse pression (40kPa soit 109°C) ou haute pression (70kPa soit 115°C). Une utilisation incorrecte peut entraîner des risques de brûlure dûs à la vapeur.
- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique.
- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, Compatibilité Electromagnétique, Matériaux en contact des aliments, Environnement,…).
- La source de chaleur pour la cuisson est incluse dans l'appareil.
- Lors de la première utilisation, un léger dégagement d'odeur ou de fumée peut se produire.
- Notre société se réserve le droit de modifier à tout moment, dans l'intérêt du consommateur, les caractéristiques ou composants de ses produits.
- Tout aliment liquide ou solide entrant en contact avec les pièces marquées du logo ne peut être consommé.

Environnement

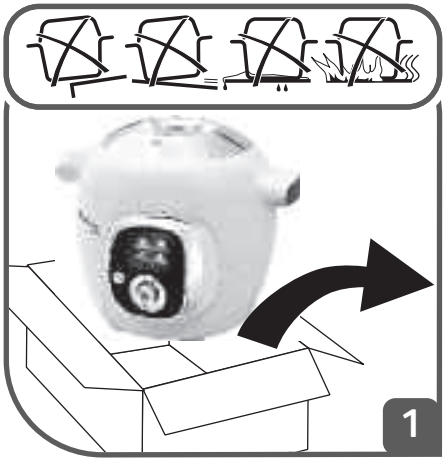
Participons à la protection de l'environnement !

ⓘ Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

➲ Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.

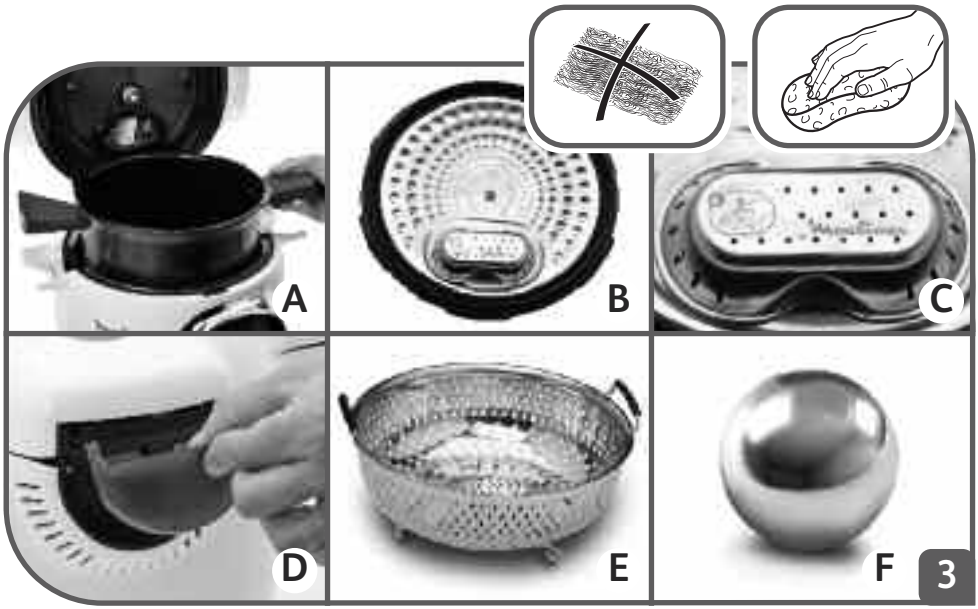
Voyant lumineux d'indication de pression et de verrouillage
Valve silencieuse
Poignée d'ouverture / fermeture du couvercle
Repère visuel d'indication d'ouverture / fermeture
Bouton annuler
Cuve de cuisson
Panneau de commande
Bouton d'utilisation principal

1 Avant l'utilisation



Attention : conserver l'emballage intact pour le retour.
Installer l'appareil sur une surface plane, sèche et froide.

Ouvrir l'appareil en tournant la poignée d'ouverture/fermeture sur le dessus du couvercle jusqu'à ce que le repère soit bien en face du cadenas ouvert.



Avant la première utilisation, retirer et laver soigneusement à l'eau chaude les différents éléments (la cuve de cuisson **-A**, le couvercle métallique **-B**, le cache valves **-C**, le récupérateur de condensation **-D**, le panier vapeur **-E**, la bille de décompression **-F**).
Rincer et sécher soigneusement.

Démontage et remontage du couvercle

Démontage du couvercle métallique
Saisir le sous-ensemble couvercle en le tenant par le joint et dévisser l'écrou central dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
Retirer l'écrou, puis le couvercle.

Démontage du cache valve
Saisir le cache valve par la partie centrale puis le tourner légèrement afin de le déclipser. Nettoyer le cache valve en insistant sur la partie intérieure (vérifier qu'il n'y ait plus de résidus d'aliments).

Accès à la bille de décompression
Tourner le cache bille dans le sens inverse des aiguilles d'une montre afin d'amener le repère I sur la position 🔓.
Soulever le cache. Retirer la bille, la nettoyer délicatement avec de l'eau et du liquide vaisselle, ainsi que son siège. La sécher à l'aide d'un chiffon doux et la replacer sur son siège. Remettre en place le cache bille, le repère I en position 🔓.
Verrouillez-le en tournant le cache bille pour amener le repère en face du picto 🔒.

Remontage du sous-ensemble couvercle métallique
Saisir le sous-ensemble couvercle par le joint comme indiqué sur la photo.
Centrer le couvercle sur l'axe central et le plaquer à plat. Remettre en place l'écrou et le visser à fond dans le sens des aiguilles d'une montre.

Remontage du cache-valve
Prendre le cache-valve comme indiqué sur la photo (le saisir par la zone centrale). Centrer la forme intérieure circulaire sur les trois crochets, puis pousser pour clipser le cache valve (on doit entendre un “clip”). Le cache valve doit être parfaitement en contact avec la face intérieure du couvercle.

2 Utilisation

Ne jamais utiliser l’appareil sans la cuve de cuisson

Ouverture du couvercle
Pour ouvrir l'appareil, tourner la poignée d’ouverture / fermeture afin que le repère I soit bien en face de 🔓.
Ne jamais tenter de forcer l’ouverture du couvercle.

Voyant ouverture / fermeture
Lorsque le voyant clignote, l'appareil est en chauffe. Lorsque le voyant est fixe, l’appareil est en pression et l’ouverture devient impossible.

Installation du récupérateur de condensation
Vérifier que le récupérateur de condensation soit vide puis l'installer à l'arrière de l'appareil.

Mise en place du trépied sous le panier vapeur :
pincer le trépied entre le pouce et l'index afin de l'installer sous le panier vapeur.

Positionnement de la cuve dans l'appareil
Essuyer le fond de la cuve de cuisson. S'assurer qu'il n'y a aucun résidu de nourriture ou de liquide sous le bol, ni sur le plateau chauffant.

Installer ensuite la cuve dans l'appareil en positionnant bien les poignées du bol dans les encoches.

3 Menu on/off

Sélectionner et valider.

Une entrée ON/OFF permet d'éteindre l'appareil.

4 Menu réglages

Chaque validation ramène au menu principal.
Même si le son est désactivé, les sons d'alerte demeurent actifs.

Choix "pays/langues".

Choisir le pays.

Choisir la langue.

Choisir les réglages "écran/son".

Choisir "écran".

Régler la luminosité.

Choisir "son".

Régler le volume.

5 Menu manuel

Mode de cuisson **rapide**

Avec le menu manuel, c'est vous qui pilotez la cuisson. Choisissez le mode de cuisson : **dorer, cuisson rapide, réchauffage ou maintien au chaud,** ainsi que **les temps de cuisson.**

Sélectionner le menu "manuel".

Choisir le mode "cuisson rapide".

Insérer la cuve puis ajouter les ingrédients.

Régler le temps de cuisson.

Choisir "départ immédiat" ou "départ différé".

Fermer et verrouiller.

L'appareil préchauffe.

La cuisson démarre.

La cuisson se termine.

Bonne dégustation !

Mode de cuisson **dorage** (4 l maxi et 200 ml mini)

Sélectionner le menu "manuel".

Choisir la fonction "dorer".

Ouvrir le couvercle.

Insérer la cuve.

L'appareil préchauffe.

Ajouter les ingrédients.

Pour arrêter de dorer, appuyer sur la flèche retour et sélectionner soit l'"arrêt", soit "cuisson rapide".

Mode de cuisson **réchauffage**

Sélectionner le menu "manuel".

Choisir le mode "réchauffer".

Insérer la cuve.

Fermer et verrouiller le couvercle.

Le réchauffage commence et le temps augmente.

Pour l'interrrompre.

Choisir "arrêter" ou "réchauffer".

Bonne dégustation.

Mode de cuisson **maintien au chaud**

Sélectionner le menu "manuel".

Choisir la fonction "maintien au chaud".

Insérer la cuve.

L'appareil préchauffe.

Le maintien au chaud commence.

Pour arrêter le maintien au chaud, appuyer sur la flèche "retour" et sélectionner "oui".

Mode de cuisson **départ différé** **(mode cuisson rapide)**

Sélectionner "départ différé".

Sélectionner l'heure actuelle.

Sélectionner la fin de cuisson.

Le départ différé est programmé.

L'heure de fin de cuisson peut varier suivant le volume contenu dans le produit.

6 Menu ingrédients

Cuire les ingrédients seuls sans souci du mode et du temps de cuisson : Cookeo donne la marche à suivre pour tous les poids et types d'ingrédients : viandes, poissons, légumes, fruits et enfin céréales.

Sélectionner "ingrédients".

Sélectionner "légumes".

Sélectionner l'ingrédient voulu.

Choisir la quantité.

Démarrer la recette.

Suivre les instructions affichées à l'écran.

Le temps de cuisson conseillé s'affiche.

Démarrer la recette.

L'appareil préchauffe.

La cuisson démarre.

La cuisson se termine.

Bonne dégustation !

7 Menu recettes

50 recettes salées ou sucrées réparties en 4 catégories : **entrées / plats / desserts / recettes express**.
Il est posible de revenir au menu initial en appuyant 30 secondes sur la touche "retour".

Recette **bœuf bourguignon**

Sélectionner "recettes".

Choisir le type de recette.

Sélectionner une recette.

Choisir le nombre de personnes.

Présentation de la recette.

Préparer les ingrédients.

Démarrer la recette.

Préchauffage.

Suivre les instructions.

Arrêter le dorage.

Suivre les instructions.

Démarrer la cuisson.

Temps de cuisson.

Préchauffage.

Bonne dégustation !

8 Liste des ingrédients

Viandes
Volaille
Agneau
Bœuf
Lapin
Porc
Veau

Poissons, coquillages & crustacé
Moules
Saint-jacques
Crevettes / gambas
Poisson

Riz & céréales
Blé
Boulgour
Quinoa
Orge
Riz complet / sauvage
Riz blanc
Sarrasin

Légumes / fruits
Artichauts
Asperges
Aubergines
Betteraves
Brocolis
Carottes
Céleris raves
Choux
Choux fleurs / Choux romanesco
Choux de Bruxelles
Choux vert
Côtes de blêtes
Blêtes
Courgettes
Endives
Epinards
Fenouils
Haricots verts
Lentilles
Navets
Patates douces
Petits pois / Pois gourmands
Poires
Poireaux
Pommes
Pommes de terre
Potirons

9 Liste des recettes www.moulinex.com

ENTREES

Brocoli aux amandes
Carottes glacées
Caviar d'aubergines
Champignons à la grecque
Champignons au fromage
Citrouille végétarienne
Hummus
Minestrone
Pommes de terre écrasées
Ratatouille au cumin
Salade saumon et haricots
Soupe de lentilles et lardons
Soupe maïs et crabe
Soupe miso

* Selon spécifi cités pays

PLATS

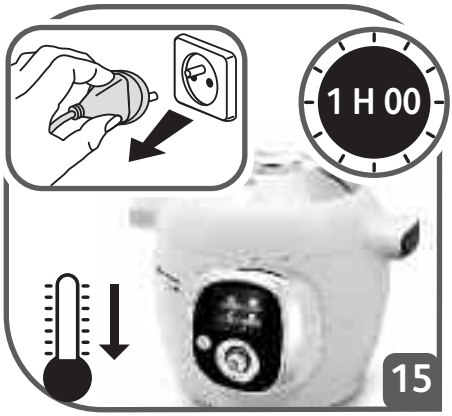
Blanquette de veau
Bœuf bourguignon
Brandade de morue
Calamars à la tomate
Chili con carne
Colin aux petites crevettes
Crevettes à la coriandre
Crevettes au court bouillon
Dinde à la moutarde
Emincé de porc aux poivrons
Espadon et St-Jacques
Gnocchi au safran
Goulash à la hongroise
Lapin aux olives
Lotte chermoula
Maquereau Miso
Merlu au court bouillon
Moules marinières
Navarin d'agneau printanier
Pilons de poulet au curry
Poitrine de porc à la chinoise
Porc aux crevettes
Poulet au riz
Poulet balsamique
Riz à la japonaise
Rôti de bœuf à la moutarde
Saumon au safran
Saumon maïs et petits pois
Soupe de gambas
Tortellini jambon et parmesan

DESSERTS

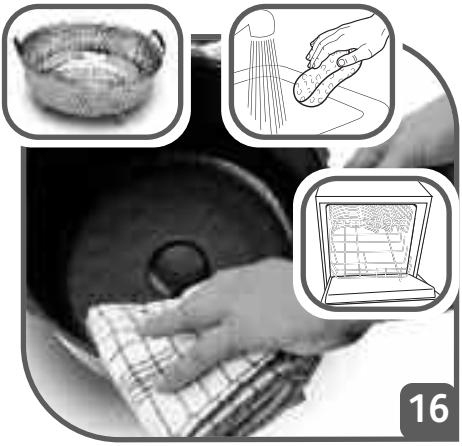
Ananas au sirop de vanille
Compote de fruits
Crème légère au chocolat
Oreillons d'abricots vapeur
Poires aux épices
Soupe de lait coco et fruits

10 Nettoyage et entretien

Nettoyer l'appareil après chaque utilisation.

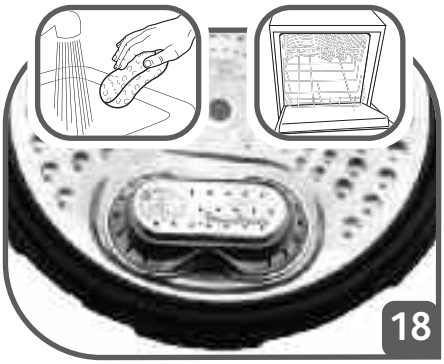


Retirer le cordon de la prise murale.
Laisse refroidir l'appareil complètement avant le nettoyage.



Nettoyer la cuve et le panier vapeur à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
Nettoyer le corps de l'appareil avec un chiffon humide. Après plusieurs passages au lave vaisselle, l'extérieur de la cuve peut devenir blanchâtre : le nettoyer avec le grattoir d'une éponge.

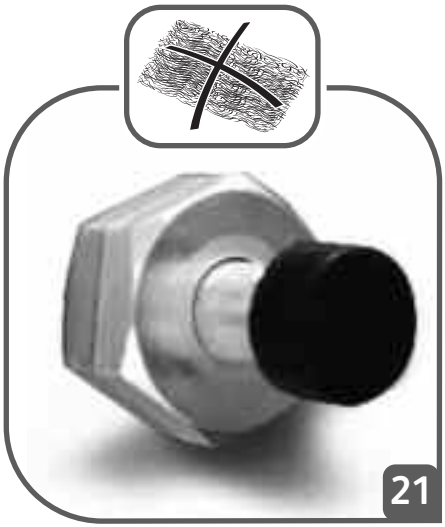
Après chaque utilisation, sortir le récupérateur de condensation, le nettoyer soigneusement à l'eau claire ou au lave-vaisselle. Sécher soigneusement. Remettre en position initiale.



Démonter le couvercle métallique et le cache-valve. Après le passage au lave-vaisselle (sans démonter les valves) démonter la bille, souffler dans le conduit. Essuyer soigneusement la bille et son siège avec un chiffon doux.
Nettoyage à la main : démonter la bille, la nettoyer avec le couvercle à l'eau chaude savonneuse. Essuyer la bille et son siège avec un chiffon doux.

Avant de remonter la bille, vérifier que le conduit n'est pas obstrué en soufflant dedans.

Appuyer sur la partie interne de la soupape de sécurité à ressort afin de vérifier qu'elle n'est pas colmatée.



Avant de remonter le couvercle intérieur, nettoyer la partie supérieure de la cuve de cuisson. Nettoyer l'intérieur du couvercle métallique de l'appareil avec une éponge humide et vérifier que le logement du doigt d'aroma n'est pas obstrué.
Rincer sous l'eau et vérifier la mobilité du doigt d'aroma.

Nettoyer l'extérieur du couvercle de l'appareil avec une éponge humide. Nettoyer également la valve silencieuse à l'arrière du couvercle.

Nettoyer la partie supérieure de la cuve de cuisson à l'aide d'un chiffon humide. Nettoyer également le canal de récupération à condensation avec un chiffon humide.

Nettoyer le joint du couvercle métallique avec une éponge humide, rincez abondamment. **N'utilisez pas d'objets coupants**. Le remplacer au minimum tous les 3 ans. Cette opération se fera dans un Centre de Services Agréé.

Ne pas stocker l'appareil couvercle fermé. Le laisser en position ouverte ou entrouverte pour éviter l'apparition de mauvaises odeurs.

Transporter l'appareil en prenant les 2 poignées latérales.
Pour plus de sécurité, veiller à ce que la poignée soit en position fermée et s'assurer que le couvercle est verrouillé.

En cas d'immersion accidentelle de l'appareil ou si de l'eau a été versée directement sur l'élément chauffant en l'absence de la cuve, emmenez l'appareil dans un Centre de Service Agréé.

Problèmes	Causes	Solutions
Le couvercle ne se ferme pas.	Il reste des corps étrangers entre la cuve et le plateau chauffant.	Enlever la cuve, vérifier la propreté du plateau chauffant, de l'élément central et du dessous de cuve. Vérifier aussi la bonne mobilité de l'élément central.
	La poignée d'ouverture du couvercle n'est pas sur la bonne position.	S'assurer que la poignée d'ouverture est en position ouverte et complète.
	Le couvercle métallique et/ou l'écrou de serrage ne sont pas correctement remontés ou vissés complètement.	Vérifier que tous les éléments du couvercle métallique sont en place et que l'écrou est serré.
L'appareil ne décompresse pas.	Le cache bille n'est pas bien positionné.	Laisser le produit refroidir complètement puis démonter le couvercle métallique et positionner correctement le cache bille (repère en position verrouillage).
Le couvercle ne s'ouvre pas après libération de la vapeur.	Le doigt d'aroma reste en position haute.	S'assurer qu'il n'y a plus d'échappement de vapeur et que l'appareil est totalement froid, insérer une pique dans le trou entre la poignée d'ouverture et la valve silencieuse. Prendre garde à l'échappement de vapeur qui risque de survenir après que la tige ait été enfoncée. Quand il n'y a plus de vapeur, essayer d'ouvrir l'appareil.
L'appareil ne monte pas en pression.	Vérifiez la propreté du joint, de la soupape de sécurité violette et du doigt d'aroma.	Nettoyez l'appareil selon les instructions fournies dans la notice d'utilisation.
	Vérifier que le couvercle est verrouillé et le repère est en face du cadenas fermé. Vérifier la mobilité du doigt d'aroma, et, si besoin, le nettoyer.	Vérifier la mobilité du doigt d'aroma et, si besoin, le nettoyer.
	La bille de décompression est mal positionnée ou sale.	Vérifier que la bille est bien en place, que son cache est en position verrouillée. Nettoyer, essuyer la bille et son siège.
Codes erreur.	Code 24 : la pression décroît en cuisson sous pression. Code 21 et 26 : l'appareil ne monte pas en pression.	Ajouter du liquide à votre recette (eau ou sauce liquide).
De la vapeur s'échappe des bords du couvercle pendant la cuisson (fuites)	Le joint du couvercle métallique et/ou les bords de cuve sont sales.	Nettoyer le joint et le bord de cuve avec un chiffon humide. Ne pas utiliser d'instrument coupant.
	Usure, coupures et déformations du joint.	Le joint doit être changé tous les trois ans au maximum. Emmener l'appareil dans un Centre de Service Agréé.
	Bord de cuve abîmé.	Emmener l'appareil dans un Centre de Service Agréé.
	L'écrou du couvercle métallique n'a pas été suffisamment revissé.	Revisser l'écrou au centre du couvercle métallique convenablement.
De l'eau coule derrière l'appareil.	Le récupérateur de condensation n'est pas en place ou déborde.	S'assurer que le récupérateur de condensation est bien en place à l'arrière de l'appareil et que le conduit d'écoulement n'est pas bouché.
	Les sécurités et/ou orifices sont obstrués.	Vérifier que le remplissage n'est pas excessif et qu'il ne s'agit pas d'aliments qui se dilatent (voir consignes de sécurité).
Le voyant ne clignote pas ou ne s'allume pas.	La LED assurant cette fonction ne fonctionne plus ou le couvercle n'est pas complètement verrouillé.	S'assurer que le produit est bien verrouillé. Emmener l'appareil dans un Centre de Service Agréé si le problème persiste.
Le panneau de commande ne s'allume pas.	L'appareil n'est pas branché ou est en veille.	S'assurer que le cable d'alimentation est branché à la fois sur l'appareil et sur le secteur. Vérifier que l'appareil n'est pas en veille en appuyant sur le bouton "OK".
	L'appareil est endommagé.	Emmener l'appareil dans un Centre de Service Agréé.
De la condensation apparaît dans le voyant.	Il y a de la condensation dans le couvercle.	Laisser sécher l'appareil à l'air libre pendant quelques heures.
On ne peut pas retirer le couvercle métallique, il est bloqué	Le cache-bille du couvercle métallique n'a pas été bien remis en place.	Dévisser l'écrou au centre du couvercle métallique, puis appuyer sur la sonde au centre de l'écrou. Cela débloque le couvercle et donne accès au cache-bille. S'assurer que le couvercle est bien remis en place, ainsi que la bille.

11 Retour de l'appareil

Ranger l'appareil et les accessoires dans les logements de l'emballage prévus à cet effet.